

«Сыктывкар» кар кытшлон муниципальной юконса администрациялон школодз велодомон веськбдланш
Управление дошкольного образования администрации муниципального образования городского округа «Сыктывкар»
ЧЕЛЯДЬБС СОВМБДАН 35 № -а ВИДЗАНИН ШКОЛОДЗ ВЕЛОДАН СЫКТЫВКАРСА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 35 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА»
г. СЫКТЫВКАРА

ПРИКАЗ

10 января 2024 г.

№01-06/ 20 п

Об организации питания воспитанников на 2024 год

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников, а также улучшения организации и обеспечения питания воспитанников в Учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с утверждённым 10-ти дневным меню, выполнением натуральных норм расхода продуктов питания и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Осуществлять в 2024 году в Учреждении общественное питание воспитанников посредством реализации двухнедельного основного (организованного) меню.
2. Назначить ответственного за организацию питания в Учреждении повара Гилеву Л.В.
3. Организовать питание детей и сотрудников в Учреждении на 2024 год в соответствии с примерным 10-тидневным меню, утверждённым директором Учреждения в зависимости от сезона и соответствующим требованиям санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам - СанПиН - 2.3/2.4.3590-20. Срок - постоянно.
4. Утвердить:
 - 4.1. График закладки продуктов на пищеблоке:
 - 6.30 - мясо, рыба в 1 блюдо; продукты для запуска;
 - 6.50 - масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;
 - 8.00 - 9.00 - продукты в 1 блюдо (овощи, крупы);
 - 10.30 - тесто для выпечки;
 - 10.30 - 10.45 - масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо;
 - 13.00 - продукты для полдника.
 - 15.00 - 15.30. - продукты для ужина
 - 4.2. График выдачи питания в группы:
 - **завтрак - с 8.05 до 8.23**
 - **обед - с 11.20 до 12.25**
 - **полдник - с 15.12 до 15.24**
 - **ужин - с 16.50 до 17.02**
5. Возложить ответственность на повара Гилеву Л.В. за:
 - 5.1. составление меню согласно количеству детей на текущие сутки;
 - 5.2. следить за соблюдением законодательства в сфере общественного питания;
 - 5.3. контролировать выдачу воспитанникам рационов питания;
 - 5.4. производство возврата и добавку продуктов при изменении количества детей свыше оформление дополнительного меню-требования на текущий день;
 - 5.5. ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню, в случае отклонения от меню указывать причины;
 - 5.6. подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
 - 5.7. сохранность контрольного блюда в объеме порции, согласно меню на текущий день.

- 5.8. соблюдение срока хранения контрольного блюда - 48 часов;
- 5.9. контроль состояния здоровья работников пищеблока, с ежедневной отметкой в соответствующем журнале;
- 5.10. работу только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 5.11. контроль санитарного состояния пищеблока.
6. Возложить ответственность на кладовщика за:
 - 6.1. контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов;
 - 6.2. контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале;
 - 6.3. соблюдение правил и норм санитарного состояния продуктовых кладовых;
 - 6.4. соблюдение санитарных правил хранения продуктов;
 - 6.5. своевременно производить заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню;
 - 6.6. корректировку поставляемых продуктов питания в соответствии с количеством детей.
- 6.7. выдачу продуктов согласно меню-требованию на следующий день после приготовления полдника после 14-00 ч. В присутствии поваров;
- 6.8. выполнение требований к ведению документации на складе;
- 6.9. обнаружение некачественных продуктов или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями Учреждения и отправление на продуктовую базу;
- 6.10. поступление продуктов только при наличии сертификатов качества и других требуемых документов;
- 6.11. проведение ежемесячно сверки остатков продуктов питания с бухгалтером.
7. Возложить ответственность на повара детского питания за:
 - 7.1. соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню;
 - 7.2. осуществление ежедневного отбора суточной пробы готовой продукции (все готовые блюда). Суточную пробу отбирать в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);
 - 7.3. отбор проб стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора;
 - 7.4. производство закладки необходимых продуктов по утвержденному графику;
 - 7.5. соблюдение утвержденного графика выдачи питания в группы;
 - 7.6. получение продуктов питания по меню на следующие сутки по окончании и приготовления полдника после 14-00 часов;
 - 7.7. своевременное производство заготовки овощей.
8. Создать комиссию по проверке организации питания в Учреждении в составе:
 - Вурдова И.В. - директор
 - Малеванная Н.Г. – зам.дир.по АХЧ
 - Юхнина Е.М. - старший воспитатель
 - Чупрова Д.А. - делопроизводитель
 - Гилева Л.В. – повар детского питания
9. Комиссии по питанию:
 - 9.1. осуществлять контроль за:
 - 9.1.1. соблюдением графика работы пищеблока;
 - 9.1.2. организацией питания, санитарным состоянием пищеблока, разработкой и соблюдением сбалансированного меню, техническим состоянием технологического оборудования, за условиями труда и соблюдением личной гигиены персонала;
 - 9.1.3. качеством изготавливаемых блюд;
 - 9.1.4. нормами выдачи питания на каждую возрастную группу;
 - 9.1.5. за условиями хранения продуктов питания, соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании, на складах для хранения продуктов питания, за регулярным заполнением предусмотренных журналов;
 - 9.1.6. соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;

- 9.1.7. за качеством поставляемой продукции, проведением экспертизы при приемке продуктов питания. При поступлении продуктов питания ненадлежащего качества возвращать продукцию поставщику, информировать директора о принятых мерах;
- 9.1.8. за осуществлением строгого выполнения режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания;
- 9.1.9. наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 9.1.10. за осуществлением комплекса мероприятий по приобретению воспитанниками навыков культуры еды и гигиенических навыков приема пищи: приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу и т.д.
- 9.2. Систематически организовывать проверки выполнения натуральных норм питания детей во всех возрастных группах согласно мониторинга контроля за питанием.
- 9.3. Ежемесячно проводить анализ питания во всех возрастных группах на Общем собрании работников Учреждения.
10. Воспитателям всех возрастных групп:
- 10.1. своевременно сообщать работникам пищеблока фактическое количество воспитанников;
- 10.2. проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности информирования (не менее чем за 24 часа) об отсутствии воспитанника в Учреждении, количестве дней отсутствия;
- 10.3. информировать родителей (законных представителей) воспитанников о порядке организации питания в Учреждении, навыках и культуре здорового питания детей;
- 10.4. осуществлять педагогическое руководство приёма пищи воспитанниками в каждой возрастной группе.
11. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

И.В.Вурдова

С приказом ознакомлены: _____ Малёванная Н.Г.
_____ Юхнина Е.М.
_____ Чупрова Д.А.
_____ Гилева Л.В.